FISCHER WEINE
SURSEE
GEPFLEGTE WEINE SEIT 1882

Montilla-Moriles DOP Alvear Pedro Ximénez Solera 1927

ALVEAR

Flaschengrösse	37,5cl
Produzent	Alvear, Montilla
Herkunft	Montilla-Moriles, Spanien
Traubensorten	Pedro Ximénez
Ausbau	Gereift in amerikanischen Eichenfässern durch das Solera-System, welches im Jahre 1927 angelegt wurde.

93 Punkte Guía Peñín, 98 Punkte Robert Parker, 19 Punkte Vinum

Degustationsnotizen

Dunkles Mahagonirot. In der Nase Noten von Zwetschgen und Schokolade. Am Gaumen kraftvoll mit sehr konzentrierter Frucht. Herrlich lang anhaltender Abgang.

Angaben zum Produzent

Alvear ist wohl eine der bekanntesten Bodegas von Andalusien. Ihre Rebberge liegen in den besten Lagen der Sierra de Montilla y Moriles. Die ortstypische Traubensorte, welche die Basis aller Montilla-Moriles von Alvear darstellt, ist Pedro Ximénez. Nach dem Pressen der Trauben werden die Weine in 500 Liter grossen, gebrauchten Fässern aus amerikanischer Eiche vergoren. In den kühlen Kellern, in welchen die Fässer stehen, entwickeln sich die Weine zu herrlichen Finos, Olorosos und Amontillados.

http://www.alvear.es/index.php/es/